

# VOSNE- ROMANÉE LES VIOLETTES

## Origine parcellaire :

Bourgogne - Côte de Nuits

commune de Flagey-Echezeaux.

Le Vosne-Romanée Les Violettes est issu d'un lieu-dit qui se trouve sur la commune de Flagey-Echezeaux.

Une petite route et le mur d'enceinte du Clos-de-Vougeot séparent cette parcelle du grand cru Clos-de-Vougeot.

**Superficie :** 0,37 hectare

**Cépage :** pinot noir

**Années de plantation :** 1945 et 1946

**Altitude :** 260 mètres



## Travail de la vigne :

**Novembre :** Démontage des vignes.

**Jusqu'à fin février :** Broyage des sarments.

**Mars :** Taille définitive et réparations dans les vignes.

**Avril - Mai :** Évasivage sévère des vignes et palissage (1<sup>er</sup> passage).

**Juin :** Palissage (second passage).

**Juillet :** Palissage (troisième passage).

**Août, avant véraison :** Effeuilage, rognage ou non des vignes en fonction de la météo de saison.

## Les sols :

Les sols sont travaillés le moins possible afin de ne pas perturber la vie microbienne et de garder un milieu vivant.

Un passage d'inter-ceps au maximum à 5 cm de profondeur en fin d'hiver, pour maîtriser l'enherbement naturel des parcelles.

En juin et juillet, les parcelles sont piochées manuellement, afin de les débarrasser des plus gros chardons.

## Méthode de lutte :

Le domaine est certifié en Agriculture Biologique par ECOCERT depuis 2017. Pour aller encore plus loin dans cette démarche, notre méthode de lutte est faite d'observations, d'un suivi rigoureux de la météo et des pressions de maladies afin de minimiser le nombre de passage. Nous travaillons le plus possible en réduisant les doses de cuivre et de soufre.

## Vendange :

Vendange manuelle avec tri à la vigne. Transport en petites caisses. Deuxième tri des raisins en cuverie.

## Vinifications :

Elle sont réfléchies et adaptées aux caractéristiques de l'année, afin d'obtenir le meilleur vin possible dans chaque millésime.

## Élevage :

18 mois en fûts de chêne sur lies fines. Pas de soutirage après les fermentations malolactiques. Une légère filtration avant mise en bouteille si besoin est. Mise en bouteille par nos soins au domaine.

## Caractère du vin :

Le terroir unique ainsi que le grand âge des vignes se retrouvent indéniablement dans ce vin d'une grande complexité aromatique, racé, opulent, profond et d'un magnifique velouté en bouche.

**Accords mets et vin :** Ce Vosne-Romanée velouté à souhait, opulent, charnu, épicé, s'accorde à merveille aux viandes gouteuses, de caractère qu'il pourra dompter, envelopper. Les belles volailles, l'agneau patiemment rôti au four et le gibier à plumes auront de loin sa préférence. Mais un pavé de bœuf maigre, ferme en bouche, ou un couscous épicé à la volaille seront également de parfaits compagnons de table de ce vin. Avec les gourmets, l'accord original sur un foie gras poêlé a aussi ses aficionados.

Enfin, sa présence en bouche, permet à ce Vosne-Romanée d'être associé aux fromages à saveurs intenses, comme l'époisses, le langres, le saint-florentin, l'aisy cendré, mais également le Cîteaux.



DOMAINE  
CHRISTIAN CLERGET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE Christian CLERGET

10, Ancienne route nationale - 21640 Vougeot

Tél. 03 80 62 87 37

E-mail : [domainechristianclerget@wanadoo.fr](mailto:domainechristianclerget@wanadoo.fr)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION